



# Vinski izlog

## Roxanich Teran Re 2006.



**Proizvođač:** Podrum Roxanich  
**Sorta grožđa:** Teran 80%, Rfošk 20%  
**Vinogorje:** Zapadna Istra, Banko - Bušure  
**Starost vinograda:** 15 godina  
**Nadmorska visina vinograda:** 200 m  
**Berba:** ručna - početak 10. mjeseca  
**Vinifikacija:** Macerirano 4 tjedna u drvenim badnjevima od 7.000 litara  
**Dozrijevanje:** U drvenim bačvama 3 godine  
**Alkohol:** 13,5%  
**Veličina boce:** 0,75 / 1,5 l / 3 l  
**Punjenje:** 9/2009 - 10.000 boca  
**Temperatura za serviranje:** 16 °C

### Sommelierova preporuka

Još jedno remekdjelo iz podruma Roxanich. Grožđe za ovo vino ubrano je u vinogradima podno Vižinade na crvnoj

zemlji. Maceracijaje trajala 4 tjedna te kasnije je odležavalo u velikim badnjevima od francuskog hrasta a dio u barriqueu i tonneau od slavonskog hrasta.

Duboka rubinska boja, mirisi koji sugeriraju naglašenu voćnost te elemente mirodija, kože, dima te govore o potencijalu vina i savršenoj kondiciji. U okusu djeluje svježije sjajno integriranih tanina te nanovo u retu naglašava mirise crvenog voća. Respekt!!

Vino je potrebno dekantirati, poslužuje se u bordoškoj čaši na temperaturi od 16 °C.

Gastro preporuka su biftek ili ramstek pečena na žaru, bez prejakih umaka.

**Cijena u nabavi:** 150,00 Kn

**Preporučena cijena u restoranima:**

320 Kn boca/49 Kn čaša

**Roxanich, Kosinožići, Nova Vas kraj Poreča**

Tel: 091/617 0100, [www.roxanich.hr](http://www.roxanich.hr)

## Kozlović Malvazija Akacia 2009.



**Proizvođač:** Kozlović Gianfranco  
**Sorta grožđa:** Malvazija  
**Vinogorje:** Zapadna Istra, Santa Lucia  
**Starost vinograda:** 49 godina  
**Nadmorska visina vinograda:** 240 m  
**Berba:** ručna  
**Vinifikacija:** na crno  
**Dozrijevanje:** 6 mjeseci u drvenim bačvama od akacije 225 l  
**Alkohol:** 14,4% vol.  
**Veličina boce:** 0,75 l  
**Punjenje:** vino će se puniti na zimu

### Sommelierova preporuka

Gianfranco Kozlović vodeći istarski vinar nove generacije čiji perfekcionistački pristup te filozofiju najbolje oslikava izuzetna kvaliteta i standard njegovih vina. Na ovogodišnjoj 18 Vinistri sa Malvazijom Akacijom 2009 osvaja titulu najbolje zrele malvazije.

Grožđe za ovo vino dolazi iz poznatog vinograda Santa Lucia te je brano u stanju perfektne fenolne zrelosti i odležavano u bačvicama od akacije što se i reflektira na materiji boje (duboka zlatno žuta) aromatici te okusu vina. Miris sugerira intenzivne note zrele marelice, breskve, jabuke te naglašenu začinsku (bijeli papar) i cvjetnu (cvijet akacije) komponentu.

U okusu je toplo, mekano, punog tijela uz prisutnost finih tanina te duge trajnosti, djeluje vrlo harmonično. Vino ima potencijal odležavanja te ga treba u prikladnim uvjetima pričuvati još koju godinu.

Vino je potrebno dekantirati, poslužuje se u Montrachet čaši na temperaturi do 12 do 14 C.

Gastro preporuka je teleća koljenica ispod peke s krumpirom i povrćem.

Malvazija Akacia na tržištu će biti dostupna od ove zime, za sve informacije obratite se na donje kontakte.

**Gianfranco Kozlović**

Tel: 052/779 177, [www.kozlovic.hr](http://www.kozlovic.hr)



U ovom broju donosimo četiri odlična vina koje će u sezoni pokriti potrebe restorana bilo na Jadranu, bilo na kontinentu. Radi se o Teranu Re Roxanich, Cuveeu vinarije Josić, Rizlingu vinarije Bolfan Libertin

te Malvaziji Akacia od Kozlovića, koja zbog kvalitete zavređuje mjesto u vinskom izlogu, iako će se u prodaji naći tek od ove zime.

Pripremio: Klaudio Jurčić

## Josić Cuvee Nigra 2010.



**Proizvođač:** Obiteljski podrum Josić

**Sorta grožđa:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Crni Pinot

**Vinogorje:** Baranjsko vinogorje

**Starost vinograda:** 10 godina

**Nadmorska visina vinograda:** 165 m

**Berba:** ručna

**Vinifikacija:** Rotacioni vinifikator (inox)

**Dozrijevanje:** Hrastova bačva (500 l)

**Alkohol:** 13,3% vol.

**Ukupne kiseline:** 6,8 g/l

**Veličina boce:** 0,75 l

**Punjenje:** Parcijalno punjenje iz bačvi, ovisno o potrebama tržišta

**Sommelierova preporuka**

Cuvee Nigra nastao neobičnom ali dobro pogodnom kombinacijom bordoških sorti Cabernet Sauvignon i

Caberbet Franc te burgundijske sorte Crni Pinot.

Vino je dublje rubinske boje sa ljubičastim odsjajem, u čaši djeluje gusto. Miris je fin, srednje izražene intenzivnosti. Prepoznaju se note svježeg crnog bobičastog voća (borovice, crnog ribizla) i šljive. Nakon par minuta u čaši otvaraju se arome humusa i cvijeta ljubičice karakteristične za Crni Pinot. U okusu se osjeti ostatak neprovrelog šećera koji mu daje određeni šarm te balans u odnosu na kiseline i mekane tanine. Srednjeg je tijela te u svakom segmentu degustacije djeluje harmonično.

Vino nije potrebno dekantirati, a poslužuje se u bordoškoj čaši na temperaturi od 16 C.

Odlično paše uz primjerice pačja prsa u umaku od naranče, ali i uz lungić omotan pancetom.

**Cijena u nabavi:** 68,15 Kn

**Preporučena cijena u restoranima:**  
180 Kn / 26 Kn čaša

**Obiteljski podrum Josić, Zmajevac**

Tel: 099/235 5131, [www.josic.hr](http://www.josic.hr)

## Bolfan Libertin Rajnski Rizling 2009.



**Proizvođač:** Vinarija Vinski vrh

**Sorta grožđa:** Rajnski rizling

**Vinogorje:** Zlatar

**Starost vinograda:** 9 godina

**Nadmorska visina vinograda:** 300-350 m

**Berba:** ručna, 24.09.2009.

**Vinifikacija:** Inox

**Dozrijevanje:** Inox

**Alkohol:** 12,5% vol.

**Ukupne kiseline:** 7,4 g/l

**Veličina boce:** 0,75 l

**Punjenje:** 5.300 boca, srpanj 2010.

**Sommelierova preporuka**

Vinarija Vinski Vrh u vlasništvu Tomislava Bolfana inače vinara čija je filozofija proizvodnje vina usmjerena prema biodinamici, smještena je na obroncima zlatarskog gorja.

Vino je kristalno bistro, žive slamnato žute boje sa

zelenkastim odsjajem, djelomično gusto. Čistoća mirisa omogućava nam da odmah prepoznamo tipičnost sorte rizlinga kroz arome svježih agruma (grejp), herbalnost (kopar), mirise bijelog cvijeća (kamilice) te lagane petrolejske crte svojstvene Rizlingu.

Kompletan doživljaj mirisa vina preslikava se na okus, dakle naglašena svježina, mineralnost te laganije tijelo. Određena količina neprovrelog šećera odlično parira svježini vina (svježina = kiseline) te ga čini uravnoteženim.

Vino se servira na temperaturi od 8-10 C u Rizling čaši.

Odlično se sljubljuje uz škamp mariniran na maslinovom ulju ili pečen na žaru te teleći ragu s grožđicama, krem juha od mladih kopriva, pileći savitak s umakom od jabuka i ljevenog papra, odojak sa svježom zelenom salatom.

**Cijena u nabavi:** 63,00 Kn

**Preporučena cijena u restoranima:**  
160 Kn boca/26 Kn čaša

**Vinarija vinski vrh**

Tel: 049/458 287, [www.libertin.hr](http://www.libertin.hr)